



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CAC48/INF1 Rev.1
Septembre 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

10-14 novembre 2025

ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS

(Document établi par la FAO et l'OMS)

1. Résumé

Le présent document a été établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dans le but de donner des informations sur les principales activités menées afin d'aider les pays à renforcer leurs capacités en matière de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments.

Les travaux de la FAO et de l'OMS en matière de renforcement des capacités soutiennent les activités du Codex. Ainsi, les deux organisations: i) aident les pays à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments; ii) renforcent les capacités et les compétences techniques nécessaires pour participer plus efficacement aux travaux du Codex; iii) élaborent, sur la base des textes du Codex, toute une gamme d'outils d'orientation qui permettent aux pays de mieux les comprendre et de mieux les utiliser selon leur situation; iv) facilitent le dialogue sur les politiques et les aspects techniques entre les pouvoirs publics et le secteur privé (agriculteurs et acteurs du secteur agroalimentaire); et v) encouragent les activités de production et de partage de données qui permettent d'obtenir une plus grande réserve d'informations issues d'un nombre accru de pays afin d'étayer la prise de décisions.

En vue d'obtenir des résultats pérennes au niveau des pays et de faire en sorte que les efforts consentis donnent lieu à des changements durables, l'expérience a démontré qu'il était important que les activités de renforcement des capacités soient adaptées et prennent en compte le contexte national ou régional dans son ensemble (par exemple les priorités des parties prenantes concernées, notamment des autorités compétentes, l'environnement politique et les ressources financières et techniques disponibles).

Le présent document est présenté principalement à des fins d'information; toutefois, les retours sur les questions de nutrition et de sécurité sanitaire des aliments sont les bienvenus, notamment les besoins des États membres qui devraient être pris en compte par la FAO et l'OMS lors de la planification des programmes de travail. Chaque partie prenante peut examiner les possibilités de collaboration, d'assistance technique, de formation et de partenariat ci-après:

- **Autorités compétentes:** demander des évaluations et un appui stratégique et juridique, adopter de bonnes pratiques de réglementation et de contrôle et participer aux formations.
- **Secteur privé:** adopter de bonnes pratiques, participer à des partenariats de formation, participer au Codex.
- **Milieu universitaire:** Prendre part aux recherches, à l'élaboration des outils et aux réseaux régionaux.
- **Donateurs et partenaires de développement:** Financer le renforcement des capacités dans le cadre de projets.

La FAO et l'OMS participent au Fonds de l'Organisation mondiale du commerce pour l'application des normes et le développement du commerce pour coordonner leur assistance avec les principaux donateurs et les autres organismes¹.

2. Travaux menés conjointement par la FAO et l'OMS

2.1. Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS

L'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS permet aux États membres d'évaluer, de manière structurée et transparente, la performance de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments, de recenser les domaines prioritaires en matière de renforcement des capacités et de suivre les progrès accomplis au fil du temps. Il est disponible en ligne sur les sites web de la FAO et de l'OMS dans cinq langues officielles². On trouvera sur le site web de la FAO de récentes vidéos présentant son utilisation en Afrique³.

La FAO et l'OMS apportent un soutien technique sur demande aux États membres pour les aider à utiliser l'outil pour évaluer leurs systèmes de contrôle alimentaire.

La FAO a fourni un appui aux pays suivants, qui ont mené à bien leurs évaluations:

- Malawi, Soudan et Tunisie (2019);
- Émirat d'Abou Dhabi (Émirats arabes unis) (2021);
- Bahamas et Guyane (2022);
- Comores, Djibouti, Égypte, Eswatini, Kenya, Maurice, Ouganda Rwanda, Seychelles et Zimbabwe (2023-2024) (projet régional financé par l'Union européenne [UE]). Ces évaluations s'inscrivaient dans le programme d'investissement de l'Union africaine (UA) relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, lequel est aussi financé par l'UE, à l'appui de la mise en œuvre de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf) et du cadre politique sanitaire et phytosanitaire de l'Union africaine. Elles ont aussi permis à la FAO de mettre au point une analyse des tendances régionales s'agissant des besoins de renforcement des capacités dans laquelle elle propose des programmes de formation spécifiques visant à veiller à la conformité des systèmes de contrôle des aliments des pays en vue d'atteindre l'objectif de l'annexe 7 (questions sanitaires et phytosanitaires) de la ZLECAf.
- Azerbaïdjan, Barbade, Chili, Émirats arabes unis et Géorgie en 2025;
- La première étape de l'évaluation (profil de pays) a été mise en œuvre au Burkina Faso, au Niger et au Sénégal dans le cadre d'un projet financé par la Banque africaine de développement.

La FAO facilite actuellement des évaluations au Bélarus, au Belize, au Pakistan et en Ouzbékistan. Des mises à jour sont aussi régulièrement publiées à l'adresse <https://www.fao.org/food-safety/news/en> (en anglais).

L'OMS a par ailleurs prêté son concours à des évaluations nationales menées à Cabo Verde, au Cameroun, au Panama et au Timor-Leste.

2.2. Incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments: alerte rapide, préparation et intervention (réseau INFOSAN)

Le secrétariat du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (réseau INFOSAN), géré conjointement par la FAO et l'OMS, continue de renforcer le réseau et d'améliorer les capacités en matière de préparation et d'intervention en cas d'incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments. En 2024, le secrétariat du réseau INFOSAN a participé à des activités liées à 195 incidents internationaux dans ce domaine, et a déjà géré 179 incidents en 2025 (à la date de rédaction du présent rapport). Dans le cadre de ces manifestations, le secrétariat a entretenu un lien étroit avec les points de contact d'urgence des pays, en échangeant des informations rapidement pour leur permettre de riposter rapidement. Pour renforcer encore davantage les capacités, des activités ont été menées dans toutes les régions, dont deux réunions régionales: une tenue en ligne en Afrique en 2025 et une autre organisée en présentiel, conjointement avec le Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments de la République de Corée, dans la région Asie et Pacifique, en République de Corée, en 2024. Ces réunions ont permis d'examiner l'amélioration de la communication pendant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et le renforcement de la collaboration entre les membres.

¹ Pour plus d'informations, consulter la page suivante: <https://standardsfacility.org/fr/stdf-annual-reports>.

² <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/assessment-tool/fr/> et <https://www.who.int/activities/strengthening-national-food-control-systems>.

³ <https://www.youtube.com/watch?v=u8up68n30zo>; <https://www.youtube.com/watch?v=b-3f0obswg0>; <https://www.youtube.com/watch?v=KOt9FkEhywM>.

3. Renforcement des capacités dirigé par la FAO

Dans le cadre de ses travaux de renforcement des capacités, la FAO met l'accent sur le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et de la gouvernance en aidant les autorités compétentes à créer des environnements conformes aux normes internationales et à apporter un soutien technique pour mettre en place des systèmes nationaux efficaces de contrôle des aliments. Voici quelques exemples de ces travaux, organisés autour des priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments:

Résultante stratégique 1: La coordination intergouvernementale et intersectorielle de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments est renforcée à tous les niveaux

Activités relatives à l'approche «Une seule santé» et à la résistance aux antimicrobiens⁴.

Résultante stratégique 2: Les décisions en matière de sécurité sanitaire des aliments se fondent sur des éléments scientifiques et des faits probants

Un atelier sur l'innocuité microbiologique et la qualité de l'eau dans les pêches a été tenu au Honduras en avril 2025. Organisé par le Service national de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits agroalimentaires (SENASA) du Honduras et dirigé par la FAO, il a réuni environ 50 personnes venues de 11 pays, dont des scientifiques et des représentants des organismes de réglementation et du secteur. Dans le cadre de cet atelier, les principales constatations des évaluations 33 et 41 des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques ont été présentées et une formation était proposée sur l'application des arbres décisionnels de ces dernières aux évaluations des risques dans la production et le traitement du poisson. Les participants ont confirmé la possibilité d'utilisation concrète des outils et ont apporté des éclairages en vue de l'élaboration des Directives de sécurité sanitaire du Codex pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la transformation des aliments.

En juillet 2025, au Kenya, 13 pays ont participé à un atelier régional sur le contrôle sanitaire de mollusques bivalves en Afrique. Organisé conjointement avec le Centre de référence de la FAO sur le contrôle sanitaire des mollusques bivalves, il portait principalement sur l'identification des dangers, l'évaluation des zones conchylicoles, l'élaboration de plans d'échantillonnage pour le suivi continu et le classement de ces zones et la gestion des données des programmes. Il a permis de recenser les domaines qu'il pourrait être intéressant de développer dans le cadre de propositions de projets et de jeter les bases de réseaux panafricains de sécurité sanitaire des mollusques bivalves soutenus par le Centre de référence de la FAO. La formation était destinée aux hauts fonctionnaires issus des autorités compétentes chargées de gérer les programmes de commerce national ou international, de superviser les évaluations des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de la mise en place de contrôles officiels des zones conchylicoles ou des produits finis.

Neuf États membres de l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) et deux autres pays ont bénéficié d'une assistance, dont des financements du Japon, pour renforcer leurs capacités d'évaluation des risques des métaux lourds et des pesticides, mettre au point des propositions de nouvelles normes du Codex et analyser les informations publiques sur les contaminants présents dans l'environnement (base de données GEMS hébergée par l'OMS).

Appui à la génomique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (séquençage du génome entier et génomique environnementale): la tenue de l'atelier international du Système géodésique mondial à Rome, en 2025, a permis la création du Groupe informel chargé du séquençage de nouvelle génération, un réseau de promotion de l'innovation et de la collaboration dans les domaines de la bio-informatique et de la sécurité sanitaire des aliments porté par les jeunes.

Le Centre mixte FAO/Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) aide les pays à renforcer leurs laboratoires de sécurité sanitaire des aliments en formant plus de 400 scientifiques et en offrant des possibilités d'apprentissage concret dans le cadre de formations en ligne et en présentiel, ainsi que des bourses de formation pratique. Cette formation comprenait des outils modernes d'analyse des données scientifiques et de garantie des normes de qualité dans les laboratoires.

Résultante stratégique 3: Les systèmes nationaux de contrôle des aliments sont renforcés et améliorés en permanence

En Afrique, un projet de soutien à l'Union africaine, comprenant des financements de l'UE (depuis 2022), a permis de mener une analyse régionale de l'harmonisation des politiques, des capacités de contrôle des produits alimentaires et des besoins en renforcement des capacités nécessaires à la réalisation des objectifs de la ZLECAf. Au Burkina Faso, au Niger et au Sénégal, un programme ciblant neuf laboratoires d'analyse des produits alimentaires doit être mis en œuvre jusqu'en novembre 2025 avec la section Afrique de l'Association des chimistes analytiques officiels (Afrique subsaharienne) en vue de renforcer la maîtrise des bonnes pratiques de laboratoire et de mettre au point un programme d'analyse des résultats des laboratoires

⁴ Voir la section 5 sur les points saillants thématiques.

pour harmoniser l'efficacité analytique et aider les laboratoires à obtenir une accréditation.

En Europe et Asie centrale, des pays tels que l'Azerbaïdjan, le Bélarus, la Géorgie, l'Ouzbékistan, l'Albanie, le Kirghizistan et la Türkiye bénéficient d'une assistance technique. Il s'agit notamment d'évaluations des systèmes nationaux de contrôle des aliments, d'exams juridiques, d'appui à l'élaboration d'inspections fondées sur l'analyse des risques, d'évaluations de laboratoire et d'aides aux petites et moyennes entreprises (PME). Les évaluations réalisées en Azerbaïdjan et en Géorgie ont permis de renforcer les politiques de sécurité sanitaire des aliments, notamment dans le cadre de projets favorables aux productrices de fromage en Géorgie. La sensibilisation et les échanges entre experts à l'échelle régionale sont également encouragés pour améliorer les pratiques de sécurité sanitaire des aliments dans la région.

À Sri Lanka, des financements de l'UE ont permis de mettre au point une stratégie et un plan d'action en matière de sécurité sanitaire des aliments et de proposer des amendements à la loi sur les produits alimentaires. Le Pakistan a reçu un soutien pour élaborer un plan d'action visant à évaluer les niveaux d'aflatoxines et les résidus de pesticides dans les cultures clés. L'Iran a amélioré les normes de ses chaînes de valeur de la pistache et du safran en s'appuyant sur les normes du Codex. Dans les Maldives et en Iran, des laboratoires ont reçu du matériel de dépistage des résidus de pesticides et d'aflatoxines, respectivement.

Résultante stratégique 4: La collaboration des parties prenantes publiques et privées est favorisée afin de garantir la gestion et les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires

La FAO a appuyé la mise en œuvre de systèmes d'analyse des risques aux points critiques (HACCP) par des initiatives de formation, dont, par exemple, la session qui a eu lieu récemment sur la sécurité sanitaire et qualité des aliments lors de la sixième édition du programme de cours spécialisés avancés du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) sur le développement durable des communautés côtières, ou la formation mondiale sur la mise en œuvre de systèmes HACCP pour la pêche et l'aquaculture dispensée à distance en anglais, à plus de 1 400 personnes, qui ont assisté à trois sessions consécutives du 21 au 23 octobre 2024, et en espagnol (sous le titre «Webinario sobre Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP – en Pesca y Acuicultura» [webinaire sur le système HACCP dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture]) à plus de 400 personnes, qui ont assisté également à trois sessions consécutives, du 23 au 25 juillet 2025.

Au Viet Nam, des ateliers de formation aux bonnes pratiques d'hygiène en serre et à l'utilisation correcte de l'eau dans des conditions salubres dans la production alimentaire ont été organisés à l'intention du groupe de travail à l'Institut de recherche sur les fruits et légumes.

4. Renforcement des capacités dirigé par l'OMS

Les principales activités de l'OMS consistent à aider les pays à prendre des mesures en leur fournissant un appui en matière de conception des programmes et d'adaptation et de mise en œuvre des politiques, comme indiqué dans la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (2022-2030)⁵ et les cibles mondiales en matière de nutrition⁶. Les activités suivantes sont présentées à titre d'exemple:

4.1. Renforcer les capacités réglementaires et fiscales pour lutter contre les mauvais régimes alimentaires et la sédentarité

Depuis 2019, l'OMS renforce les capacités nationales en rapport avec l'élaboration et l'application des mesures réglementaires et fiscales qui permettent de promouvoir une alimentation saine et l'activité physique dans le cadre du projet mondial RECAP, qui est exécuté conjointement par l'OMS, l'Organisation internationale de droit du développement (OIDD) et le Centre de recherche pour le développement international (CRDI), avec l'appui de la Direction du développement et de la coopération de la Confédération suisse (DDC) et de l'UE.

Ce projet a été mis en œuvre dans les régions Afrique et Asie du Sud-Est, dans un premier temps au Bangladesh, au Kenya, en Ouganda, en République-Unie de Tanzanie et à Sri Lanka, avant d'être élargi en 2024 au Ghana, à l'Indonésie, à Maurice, au Népal et à la Thaïlande. Le programme privilégie cinq domaines principaux: les politiques budgétaires visant à promouvoir une alimentation saine, notamment les taxes sur les boissons contenant des sucres ajoutés; les restrictions concernant la commercialisation des aliments mauvais pour la santé; l'amélioration de l'étiquetage nutritionnel, y compris l'alignement sur les normes et directives pertinentes du Codex et l'application d'un étiquetage sur le devant de l'emballage; la révision de la composition des produits; et la promotion de l'activité physique.

⁵ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240057685> (en anglais).

⁶ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA78/A78_R24-en.pdf (en anglais).

L'OMS mène des activités de renforcement des capacités dans le cadre du programme et, dans chaque pays, a réalisé une évaluation des politiques pertinentes et des cadres réglementaires et a proposé des formations au service du renforcement des capacités d'un réseau de parties prenantes clés au sein des gouvernements et parmi les représentants de la société civile et du milieu universitaire. Des ateliers multinationaux de renforcement des capacités ont été organisés dans chaque région en 2024 avec des délégations de tous les pays participants. Ces ateliers (tant complets que spécifiques) ont été proposés dans tous les pays initialement bénéficiaires du programme et la plupart des nouveaux pays. L'OMS a également mis au point de nouveaux produits techniques et apporté un important soutien technique à l'appui de la mise en œuvre des politiques, contribuant ainsi aux réformes stratégiques, à l'établissement de modèles de profils nutritionnels, aux examens de la législation, aux groupes de travail techniques chargés des processus d'élaboration des politiques et à la rédaction de dispositions réglementaires, normes et lois nouvelles ou révisées.

Tous les pays bénéficiaires du programme ont accompli des progrès considérables en matière de réformes réglementaires ou budgétaires et continueront à recevoir un appui, actuellement prévu jusqu'en décembre 2026.

4.2. Activités de renforcement des capacités réglementaires aux fins de l'élimination des acides gras trans industriels et de la réduction de la consommation de sodium

L'OMS a organisé une série d'ateliers de renforcement des capacités visant à consolider les capacités réglementaires des pays quant à la mise en œuvre et à l'application des mesures relatives à l'élimination des acides gras trans industriels et à la réduction de la consommation de sodium. Des ateliers de renforcement des capacités ont notamment été organisés en Afrique du Sud, en décembre 2023, à l'intention des pays de la région Afrique et à la Barbade, en mars 2024, à l'intention des pays des Caraïbes, ainsi qu'en Indonésie en vue du renforcement des capacités nationales en matière de mesures réglementaires, en novembre 2024. Un appui technique est fourni au Nigéria et au Viet Nam en vue de fixer des objectifs nationaux en matière de sodium pour les aliments préemballés.

L'évaluation et le suivi de la teneur des acides gras trans dans l'approvisionnement alimentaire constituent l'un des domaines d'action prioritaires des pays qui s'emploient à éliminer ces acides gras et, dans nombre d'entre eux, il s'agit d'un véritable défi à relever. L'OMS a aussi formulé des avis techniques en vue d'appuyer les mesures que les pays ont prises pour renforcer les capacités de leurs laboratoires. Elle a organisé des ateliers consacrés au renforcement des capacités des laboratoires en Chine, en octobre 2023, et au Nigéria en collaboration avec l'organisation Resolve to save lives (RTSL), en novembre 2024. Une série d'ateliers en ligne a été organisée en septembre 2024 dans la région Amérique.

4.3. Estimations de l'OMS sur la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire – édition 2025

Entre la fin de l'année 2024 et le milieu de l'année 2025, l'OMS a mené une série d'initiatives clés pour contribuer aux efforts mondiaux visant à estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire. En marge de la 47^e session de la Commission⁷, l'OMS a organisé une manifestation sur l'utilisation des données relatives aux maladies d'origine alimentaire et l'engagement national en vue d'arrêter la version définitive des prochaines estimations de la charge de morbidité. À cette occasion, elle a mis en avant l'importance de la participation des États membres à l'élaboration des prochaines estimations et a présenté le cadre méthodologique.

De juin à juillet 2025, l'OMS a mené des consultations officielles auprès des pays et a communiqué des projets d'estimation confidentiels sur l'incidence, la mortalité et l'AVCI (année de vie corrigée du facteur invalidité) de 42 risques alimentaires. Les États membres ont été invités à faire part de leurs observations et à communiquer des données supplémentaires afin d'affiner les résultats. Les estimations définitives devraient être présentées vers la fin de l'année 2025.

Pour soutenir ce processus, l'OMS a organisé deux webinaires, dont l'un, qui s'est tenu en novembre 2024, portait sur la méthode d'attribution des sources des estimations des maladies d'origine alimentaire⁸, et l'autre, organisé conjointement avec la FAO à l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de 2025, concernait les quatre facteurs essentiels pour traduire les informations en actions⁹. Ces rencontres ont permis de mettre en avant l'intérêt des approches fondées sur des données et l'importance de mettre au point des cadres durables pour mesurer les charges pesant sur les pays.

⁷ <https://www.who.int/news/item/07-02-2025-codex-alimentarius-commission-spotlight-on-side-events-at-the-forty-seventh-session-in-geneva>.

⁸ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/11/05/default-calendar/webinar-source-attribution-method-in-the-foodborne-diseases-estimates>.

⁹ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/03/default-calendar/webinar-from-data-to-impact-four-imperatives-for-turning-information-into-action>.

5. Points saillants thématiques: activités relatives à l'approche «Une seule santé» et à la résistance aux antimicrobiens

FAO: En 2025, l'Unité de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO a travaillé sur deux grands projets financés par la République de Corée visant à améliorer l'innocuité microbiologique des produits alimentaires dans les pays à revenu faible ou intermédiaire.

- L'approche «Une seule santé» pour la sécurité sanitaire des aliments entre dans sa troisième année et encourage la participation du secteur de la santé au renforcement des capacités des pays (République démocratique populaire lao, Mongolie, Tanzanie, Viet Nam) à systématiquement évaluer, gérer et communiquer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du modèle d'analyse des risques.
- Le projet d'appui à la mise en œuvre des textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens (RAM) (projet ACT), qui a débuté en 2021, vise à soutenir les activités visant à enrayer la propagation de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire dans six pays (Bolivie, Cambodge, Colombie, Mongolie, Népal et Pakistan). Pour atteindre cet objectif de réduction de la RAM, le projet ACT met l'accent sur trois principaux objectifs: 1. faire mieux connaître les normes du Codex sur la RAM; 2. élargir la surveillance de la RAM; 3. Promouvoir l'adoption et la mise en œuvre des normes du Codex sur la RAM d'origine alimentaire.

Dans la région Proche-Orient, sur la base de l'approche «Une seule santé», une étape clé a été franchie lors du lancement du réseau de recherche et d'innovation sur la sécurité sanitaire des aliments en février 2025, mis en place dans le cadre de la coopération Sud-Sud et de la coopération triangulaire. Ce réseau sert de plateforme pour la diffusion des connaissances et l'innovation dans la région. En parallèle, le hackaton Hack4safeFood, initiative visant à trouver des solutions scientifiques aux enjeux de sécurité sanitaire des aliments, s'appuyant sur un rapport exhaustif sur l'évolution de la situation en la matière dans la région, est en cours de préparation.

En Amérique latine, le secrétariat du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes et la FAO ont continué de mettre en œuvre la série de webinaires lancée en 2022 sur les thèmes prioritaires pour la région. Depuis septembre 2024, les modules sur la fraude alimentaire (septembre) et les textes du Codex sur la RAM (décembre) ont été ajoutés. Le neuvième module sur l'inspection et la certification des importations et des exportations est prévue pour septembre 2025. La FAO a également renforcé les capacités de surveillance de la RAM (production, collecte et analyse de données) et, en août 2025, 18 pays ont participé à un webinaire visant à promouvoir et à soutenir la région dans le cadre de son adhésion à InFARM (Système international de la FAO pour la surveillance de la résistance aux antimicrobiens).

OMS: Afin d'aider les pays à renforcer leurs capacités de surveillance de la RAM et de l'utilisation d'antimicrobiens, l'OMS travaille étroitement avec d'autres partenaires, notamment dans le cadre des travaux du Fonds fiduciaire coopératif¹⁰ et du Groupe technique de l'Alliance quadripartite chargé de la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et de l'utilisation des antimicrobiens¹¹ et des activités relatives à l'outil d'évaluation de la législation en rapport avec la résistance aux antimicrobiens dans le cadre de l'approche «Une seule santé»¹². On peut également citer les initiatives suivantes:

Liste des agents antimicrobiens médicalement importants de l'OMS

En février 2024, l'OMS a publié sa Liste des agents antimicrobiens médicalement importants (liste MIA)¹³ afin de promouvoir l'usage responsable et prudent des antimicrobiens dans tous les secteurs. De nouvelles approches et catégories ont été ajoutées dans la version révisée de la Liste.

Classement AWaRe de l'OMS

L'OMS a mis au point et publié son ouvrage consacré aux antibiotiques suivant la catégorisation AWaRe (Accéder, Surveiller, Réserver)¹⁴, qui donne des orientations quant au choix des antibiotiques, aux doses, aux voies d'administration et à la durée de traitement pour des syndromes infectieux courants, conformément aux recommandations relatives aux antibiotiques figurant sur la Liste modèle des médicaments essentiels et dans le classement AWaRe.

¹⁰ <https://www.who.int/news/item/19-06-2019-new-multi-partner-trust-fund-launched-to-combat-antimicrobial-resistance-globally>.

¹¹ <https://www.who.int/news/item/26-01-2023-the-quadrupartite-organizations-established-the-technical-group-on-integrated-surveillance-on-antimicrobial-use-and-resistance>.

¹² <https://www.qjsamr.org/technical-work/one-health-legislative-assessment-tool-on-amr>.

¹³ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/gcp/who-mia-list-2024-lv.pdf?sfvrsn=3320dd3d_2.

¹⁴ <https://www.who.int/fr/publications/i/item/WHO-MHP-HPS-EML-2022.02>.

JECFA en vue d'élargir la réserve d'experts disponibles. Les autorités de réglementation nationales ou régionales chargées des normes de qualité des aliments ou de l'approbation des médicaments vétérinaires, d'acteurs du secteur pharmaceutique, d'éleveurs ou d'associations vétérinaires peuvent également l'utiliser. Les supports sont disponibles en anglais, espagnol et français et le contenu du site web en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe. Le matériel d'apprentissage a été conçu pour être interactif et les supports peuvent être téléchargés pour être consultés hors ligne. Le webinaire de lancement²¹ et son compte rendu²² ont été publiés sur le site web de la FAO.

Boîte à outils de la FAO relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'analyse des risques aux points critiques au service de la sécurité sanitaire des aliments²³

Ces orientations pratiques sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius sont un outil précieux permettant d'aider un grand nombre de parties prenantes (en particulier dans le secteur privé) à mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP. Les activités de collaboration menées avec la Division des pêches et de l'aquaculture de la FAO et les bureaux de pays de l'Organisation en Afrique de l'Est ont abouti à l'élaboration de projets de directives et de supports de formation sur les pêches et l'aquaculture et destinés aux PME des chaînes de valeur de la viande et des produits laitiers. Ces projets sont utilisés dans les modules de formation destinés aux PME dans le cadre de projets de renforcement des chaînes de valeur. L'ensemble des supports de la boîte à outils devrait être intégralement traduit d'ici à décembre 2025.

«Note explicative» de la FAO

La «note explicative» de la FAO vise à faciliter la mise en œuvre des Directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CXG 98-2022) et sera publiée d'ici à la fin de l'année 2025. L'Organisation y examine un certain nombre de questions relatives aux différents contextes juridiques des pays du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique à prendre en compte lors de l'élaboration ou de l'actualisation de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments. Elle sera disponible en anglais et en français pour faciliter sa diffusion.

Nouveau site web de la FAO consacré à la sécurité sanitaire des aliments

L'Unité de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO est en train d'arrêter la version définitive de son nouveau site web, qui sera plus facile d'accès et dont les ressources seront mieux répertoriées, afin d'aider les pays à appliquer les Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CXG 62-2007). Par ailleurs, une nouvelle série d'infographies donnant des conseils sur la sécurité sanitaire des aliments en cas de catastrophe naturelle sera mise à disposition. Une nouvelle ressource de formation en ligne sur la catégorisation des risques visant à aider à la planification et à la communication des données d'inspections fondées sur l'analyse des risques ainsi qu'une boîte à outils numérique seront également mises à disposition sur le nouveau site web d'ici à la fin de l'année 2025.

Agriculture moderne d'intérieur²⁴

La publication de 2025 de la FAO sur l'agriculture moderne d'intérieur et la sécurité sanitaire des aliments contient le premier examen mondial des questions relatives aux risques, aux contrôles et à la réglementation de l'agriculture verticale et de l'agriculture en environnement contrôlé. Dans ce document, il est expliqué que, bien que les systèmes d'intérieur puissent permettre de surmonter certaines des difficultés posées par l'agriculture traditionnelle en plein air, il convient de faire particulièrement attention aux semences, à l'eau et aux substrats dans le cadre de la gestion globale de la sécurité sanitaire des aliments.

Communauté de pratique des systèmes alimentaires de l'OMS²⁵

La communauté de pratique des systèmes alimentaires de l'OMS est un forum en ligne d'échange entre parties prenantes internationales ouvert à tous et destiné à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et à créer des environnements alimentaires plus sains. Elle prévoit des groupes thématiques sur la sécurité sanitaire des aliments, l'élimination des acides gras trans, la fortification alimentaire, la réduction du sodium, l'étiquetage nutritionnel, les techniques commerciales néfastes et les politiques budgétaires. Elle vise à améliorer le potentiel d'apprentissage, à transmettre des expériences et des connaissances diverses, à élargir les perspectives et à stimuler l'apprentissage individuel et collectif. Cette communauté active permet de simplifier et de développer des informations techniques de qualité au fil du temps.

²¹ <https://www.youtube.com/watch?v=4U792cGQR3A>.

²² <https://openknowledge.fao.org/items/8490f409-7add-4103-8792-57a489a61114>.

²³ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>.

²⁴ <https://openknowledge.fao.org/items/3934c285-1ef2-4da3-8993-c6211576b9c7>.

²⁵ <https://www.whofoodsystems.org/>.

Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS)/Aliments²⁶

La base de données GEMS/Aliments contient des données sur la contamination des aliments fournies par les organismes nationaux et fournit 9 millions d'entrées sur la présence de produits chimiques dans les aliments. Qu'ils communiquent des données de manière ponctuelle ou en réponse aux demandes du Codex, les États membres et les organisations internationales peuvent fournir des données qui servent deux objectifs principaux: l'évaluation de la diffusion de données sur la contamination pour fournir au Codex des informations sur la procédure d'établissement des normes alimentaires internationales, et l'évaluation de l'exposition alimentaire, qui contribue à l'évaluation des risques. Le programme GEMS/Aliments est également mis en œuvre dans le cadre d'un réseau de centres collaborateurs et d'institutions nationales encourageant la collecte de données dans le monde entier.

²⁶ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/databases/global-environment-monitoring-system-food-contamination>